ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№16 (24) АВГУСТ 2007



ISSN 1819-9488
9 771819 948005 07016











Дорогие друзья!

Конец лета и начало осени – традиционное время заготовок на зиму. Стоит попотеть один-два дня ради того, чтобы в холодные зимние вечера побаловать себя вкусными домашними соленьями и маринадами. Тем более что вкусы у всех разные. Кто-то любит поострее, кто-то наоборот. Поэтому наш совет: приготовленный маринад обязательно пробуйте на соль и, главное, на уксус.

Мы ждем ваши рецепты блюд из картофеля. Присылайте письма до 1 октября с. г., и три победителя конкурса получат уникальную соковыжималку фирмы MOULINEX.

Желаем удачи.



Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд

- ● легкие рецепты
- ●● рецепты средней сложности
- ●●● рецепты для опытных кулинаров

★ полезный совет

содержание





помидоры в собственном соку



ЧТО НУЖНО:

1 кг сливовидных помидоров
1 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
5 веточек укропа
5 веточек петрушки
1 черешок сельдерея
2–3 капли соуса табаско
6 горошин черного перца

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Объем: 1 л
На весь объем: 282,8 ккал
белки – 11,6 г, жиры – 2,0 г, углеводы – 54,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры опустить на 1 мин. в кипящую воду. Откинуть на дуршлаг. Снять со всех плодов кожицу.

2 700 г помидоров ополоснуть холодной водой и уложить в простерилизованную банку.

3 Оставшиеся плоды разрезать пополам, удалить сердцевину. Мякоть очень мелко порезать.

4 Сложить нарезанные помидоры в кастрюлю и, помешивая, довести до кипения. Зелень вымыть, измельчить и добавить в кастрюлю вместе с солью, сахаром, табаско и горошинами перца. Варить на медленном огне 10 мин.

5 Протереть соус через сито, вернуть в кастрюлю и еще раз довести до кипения.

6 Залить горячим соком помидоры. Накрыть банку крышкой, поставить в кастрюлю со слабокипящей водой на 10 мин. Затем закрыть, дать остыть и поставить на хранение в прохладное место.

малосольные огурцы







ЧТО НУЖНО:

1,5 кг	огурцов
2 л	воды
4 ст. л.	соли
5–6	зубчиков чеснока
1	лавровый лист
1–2	листа хрена
3	веточки укропа
5–6	листиков смородины
3	листика вишни
3–4	бутона гвоздики
8–10	горошин душистого перца

Время приготовления: 30 мин. + 24 часа
Объем: 2 л
На весь объем: 169,6 ккал
белки – 2,4 г, жиры – 0 г, углеводы – 40,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отобрать небольшие (6–7 см длиной) здоровые огурцы. Вымыть, обсушить. Чеснок очистить. Зелень тщательно вымыть.
Уложить огурцы вертикально в чистую стерилизованную банку, перемежая их зеленью и чесноком.

2 В кастрюлю с водой добавить соль, перец, гвоздику и лавровый лист. Поставить на огонь и довести до кипения. Залить кипящим рассолом огурцы, накрыть банку чистым полотенцем и оставить в теплом месте. На следующий день огурцы будут готовы.

огурцы, маринованные с клюквой









ЧТО НУЖНО:

1,5 кг огурцов
200 г клюквы

Для маринада:
На 1 л воды
50 г соли
50 мл светлого фруктового или винного уксуса
100 г сахара

Время приготовления: 30 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 638,4 ккал
белки – 13,0 г, жиры – 0 г, углеводы – 146,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Банки тщательно вымыть, обдать крутым кипятком и перевернуть горлышком вниз на сухие чистые полотенца. Огурцы вымыть. Ножом для чистки овощей срезать с каждого огурца через равные промежутки узкие полоски кожуры.

*** Для этой операции можно использовать и обычный кухонный нож небольшого размера.**

Нарезать огурцы крупными кусками. Клюкву перебрать, отсортировав поврежденные ягоды, вымыть. Уложить в банку огурцы, перемежая их ягодами клюквы.

2 **Сделать маринад.** Вскипятить воду, добавить соль, уксус и сахар. Довести до кипения и сразу снять с огня. Влить горячий маринад в банку с огурцами. Закрыть крышкой. Дать остыть при комнатной температуре, затем убрать на хранение в прохладное место.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

ВОЛШЕБНОЕ ДЕРЕВО · MAGIC TREE ·



помидоры, консервированные со свеклой













ЧТО НУЖНО:

1,2 кг	помидоров
1/3	стручка острого перца
2	небольшие свеклы
2	зубчика чеснока
•	несколько веточек любой зелени
1 ч. л.	уксусной эссенции
1 л	воды
1 ст. л.	соли
2 ст. л.	сахара
1,5 ст. л.	**приправы для маринования «Волшебное Дерево»**

Время приготовления: 30 мин.
Объем: 1,5 л
На весь объем: 467,4 ккал
белки – 16,9 г, жиры – 2,6 г, углеводы – 94,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, каждый плод проколоть деревянной зубочисткой. Сложить в миску, залить кипятком и дать постоять 10 мин., после чего слить воду.

2 Зелень вымыть. Не измельчая, положить вместе с острым перцем и очищенными зубчиками чеснока на дно стерилизованной банки.

3 Уложить в банку помидоры.

4 Свеклу очистить и нарезать тонкими кружками. Аккуратно разложить свеклу по краям банки. Один кружок положить сверху.

5 Вскипятить 1 л воды, добавить уксусную эссенцию, соль, сахар и **приправу для маринования «Волшебное Дерево»**. Перемешать, сразу же снять с огня.

6 Влить кипящий раствор в помидоры. Банку закрыть. Когда остынет, поставить на хранение в темное прохладное место.

КСТАТИ

Уникальный состав приправы для маринования «Волшебное Дерево», в которую входят черный, душистый и красный перец, гвоздика, лавровый лист, корица, горчичные семена, стебли укропа и петрушки, придают маринадам особый вкус и аромат.



фаршированные зеленые помидоры









ЧТО НУЖНО:

4 кг помидоров (зеленых или бурых)
3 пучка листового сельдерея
3 пучка петрушки
2 большие морковки
1 луковица
1 острый перец
1 головка чеснока
3 л воды
6 ст. л. соли

Время приготовления: 40 мин. + 2–3 дня
Объем: 4 л
На весь объем: 1047,7 ккал
белки – 53,5 г, жиры – 8,2 г, углеводы – 175,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь и лук очистить. Морковь натереть на крупной терке, лук порезать тонкими полукольцами. Перец вымыть и нарезать тонкими колечками. Чеснок очистить и мелко порубить. Петрушку и сельдерей вымыть, обсушить и измельчить. Смешать все овощи, чуть присолить.
Помидоры вымыть, сделать на каждом глубокий надрез, поместить в него подготовленную начинку.

2 Плотно уложить плоды в кадку или другую посуду.

3 Вскипятить воду с солью и залить помидоры. Оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Помидоры должны поменять цвет на более темный и стать мягкими. Переставить на хранение в прохладное место.

баклажаны, консервированные целиком

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** баклажанов
- **3** пучка сельдерея
- **2** пучка базилика
- **2** стакана уксуса
- **2** стакана воды
- **1,5 ст. л.** соли
- **2** зубчика чеснока
- **1 ч. л.** семян кориандра
- **5** горошин перца

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Объем: 3 л
На весь объем: 1480 ккал
белки – 17,0 г, жиры – 13,3 г, углеводы – 50,9 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть, сделать на одном конце крестообразный надрез. Опустить плоды в кипящую присоленную воду на 3 мин. Откинуть на дуршлаг, обсушить. Разобрать сельдерей и базилик на листики. Листья вымыть, обсушить и измельчить.

2 **Приготовить маринад.** Воду довести до кипения, положить оставшиеся от зелени веточки и кориандр, варить 5–7 мин. Добавить уксус и соль, довести до кипения. Снять с огня и процедить.

3 На дно простерилизованной банки положить горошины перца, измельченную зелень, очищенный чеснок. Вертикально поставить подготовленные баклажаны и залить горячим маринадом. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 35–40 мин. Затем герметично закрыть, перевернуть вверх дном и накрыть одеялом. Когда баклажаны остынут, поставить их на хранение в темное прохладное место.

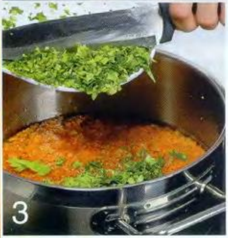


овощная икра на зиму

Время приготовления: 4 часа
Объем: 3 л
На весь объем: 3269 ккал
белки – 72,7 г, жиры – 208,4 г, углеводы – 275,6 г









ЧТО НУЖНО:

- **2,5 кг** помидоров
- **0,5 кг** лука
- **0,5 кг** моркови
- **0,5 кг** сладкого перца
- **0,5 кг** яблок
- **300 г** чеснока
- **1** горький перец
- **1** большой пучок петрушки
- **1** большой пучок сельдерея
- **1** стакан растительного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и морковь очистить. Перцы, яблоки и помидоры вымыть. У перцев и яблок удалить сердцевину. Порезать все овощи произвольными кусками и провернуть через мясорубку или измельчить в блендере.

2 Переложить пюре в большую кастрюлю, посолить, поперчить, добавить растительное масло и варить на небольшом огне, периодически помешивая, 3 часа.

3 Зелень вымыть и мелко порезать. Чеснок очистить и измельчить. Добавить зелень и чеснок в икру и готовить еще 15 мин. Горячую икру разложить по простерилизованным банкам, закрыть и дать остыть. Поставить на хранение в темное прохладное место.

Школа
кулинарного мастерства

Дорогие друзья!

Если вы мечтаете научиться готовить правильно, вкусно, оригинально, то лучшее решение – прийти в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». Здесь вы получите не только новые знания, но и научитесь готовить. Вас ждут приятные знакомства, полезные подарки и хорошее настроение!





Стоимость занятий:

- **Курс «От простого к сложному»:**

1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.

- **Тематические занятия** 2300 руб.
- **Этнические темы** 3500 руб.
- **Абонемент:**

4 тематических занятия	7500 руб.
4 этнических занятия	11 500 руб.

- **Абонемент на год:**

(неограниченное количество посещений) $2500

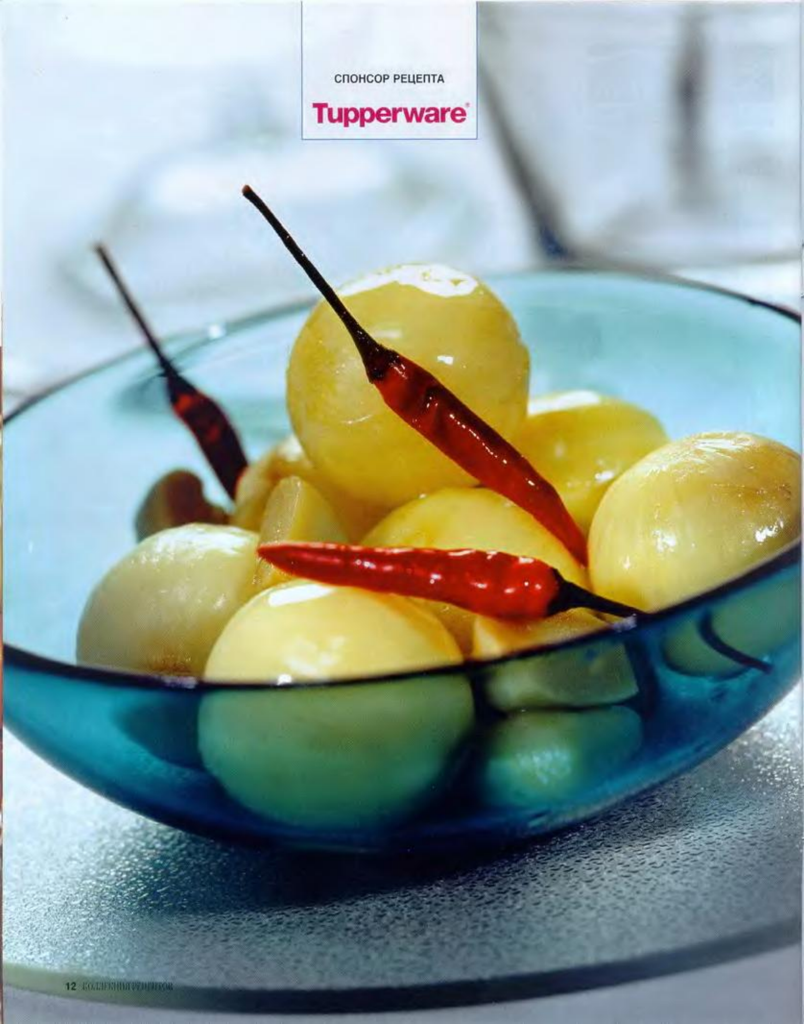
Темы занятий на сентябрь:

- Итальянская паста New!
- Домашние обеды на каждый день
- Европейские торты и десерты
- Занятие для детей «Готовим вместе с мамой»
- Детский праздник
- Горячее из мяса и птицы
- Салаты и закуски
- Блюда из рыбы и морепродуктов New!
- Китайская кухня New!
- Грузинская кухня
- Низкокалорийное меню
- Итальянская кухня
- Японская кухня
- Средиземноморская кухня
- Декоративное оформление блюд, или основы карвинга (1300 руб.) Курс «От простого к сложному»

Информация о Школе на сайте www.gastronom.ru и по телефону (495) 725-1070

СПОНСОР РЕЦЕПТА

Tupperware



маринованный лук













ЧТО НУЖНО:

600 г	средних луковиц
1	небольшая головка чеснока
1	небольшой острый перчик
1 ч. л.	горчичных семян
500 мл	воды
1 ст. л.	сахара
1,5 ст. л.	соли
100 мл	уксуса 9%
50 мл	растительного масла

Время приготовления: 50 мин.
Объем: 1 л
На весь объем: 367,8 ккал
белки – 14,9 г, жиры – 0 г, углеводы – 84,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Ножом для овощей Tupperware®** отрезать у луковиц сухой хвостик и донце. Чеснок разобрать на зубчики и очистить. Перчик вымыть и разрезать вдоль пополам на **разделочной доске Tupperware®**.

2 Поместить луковицы в **термосервирователь Tupperware®**, влить немного кипятка, закрыть и оставить на 3 мин.

3 При помощи **двойного дуршлага Tupperware®** промыть лук холодной водой, затем очистить от шелухи.

4 **Контейнеры «Пирамида» Tupperware®** тщательно вымыть и высушить. Поместить на дно острый перец и горчичные семена. Плотно уложить лук вперемежку с чесноком.

5 В **ковш «От Шефа» Tupperware®** влить воду, добавить сахар, соль и уксус. Довести до кипения и залить горячим маринадом лук.

6 Растительное масло вскипятить в **ковше «От Шефа» Tupperware®**. Снять с огня и дать немного остыть. Влить в **контейнеры «Пирамида»**. Ковш с водой довести до кипения, снять с огня, опустить контейнер в воду на 25 мин. Дать остыть, затем закрыть крышками.

*** Маринованные лук и чеснок могут храниться в холодильнике в течение 2–3 недель.**

КСТАТИ

Контейнер «Пирамида» от Tupperware® изготовлен из мягкого высокотехнологичного полимера. Благодаря этому, а также герметичной крышке в нем можно не только хранить самые разные продукты, но и мариновать или солить овощи и фрукты.



маринованный кизил

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг кизила
100 мл уксуса
2,5 стакана воды
1 стакан сахара
1,5 ст. л. соли
20 бутонов гвоздики
3–4 лавровых листа









Время приготовления: 25 мин.
Обьем: 2 л
На весь обьем: 1510 ккал
белки – 0 г, жиры – 0 г, углеводы – 377,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из уксуса, воды, сахара и соли сварить маринад.

2 Кизил промыть, перебрать, острой деревянной зубочисткой сделать на каждой ягоде проколы.

3 Уложить ягоды в банку, перекладывая лавровыми листьями и гвоздикой. Залить маринадом и поставить в холодильник на 10–12 дней. Затем герметично закрыть.
Хранить в холодильнике.

перцы, маринованные с крыжовником

ЧТО НУЖНО:

1 кг сладких перцев
800 г крыжовника
Для маринада (на 1 л воды):
50 г соли
50 мл светлого фруктового или винного уксуса
100 г сахара

Время приготовления: 25 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 746 ккал
белки – 14,4 г, жиры – 0,4 г, углеводы – 171,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы тщательно вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину. Крыжовник перебрать и вымыть. Уложить в простерилизованную банку перцы, всыпать крыжовник. Банку немного потрясти, чтобы крыжовник равномерно заполнил пустоты между перцами.

2 **Сделать маринад.** Для этого вскипятить воду, добавить соль, уксус и сахар. Довести до кипения и сразу снять с огня.

3 Влить горячий маринад в банку. Закрыть и отставить, пока банка полностью не остынет. Убрать на хранение в прохладное место.





1



2

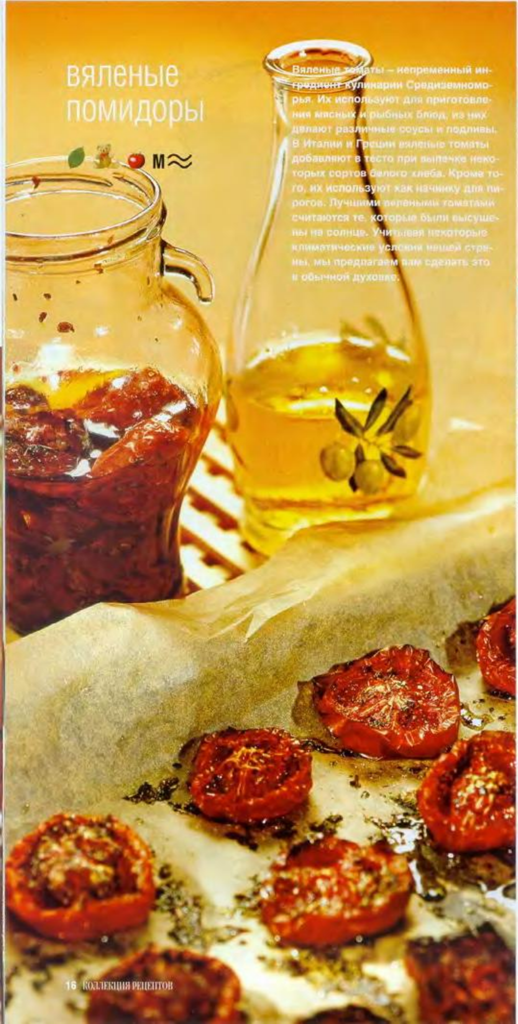


3

вяленые помидоры

М≈

Вяленые томаты – непременный ингредиент кулинарии Средиземноморья. Их используют для приготовления мясных и рыбных блюд, из них делают различные соусы и подливы. В Италии и Греции вяленые томаты добавляют в тесто при выпечке некоторых сортов белого хлеба. Кроме того, их используют как начинку для пирогов. Лучшими вялеными томатами считаются те, которые были высушены на солнце. Учитывая некоторые климатические условия нашей страны, мы предлагаем вам сделать это в обычной духовке.







ЧТО НУЖНО:

1 кг помидоров
4 ст. л. оливкового масла + заливка
- соль, перец по вкусу
- смесь сухих трав (петрушка, розмарин, орегано, укроп, тимьян)

Время приготовления: 15 мин. + 24 часа
На весь объем: 826 ккал
белки – 11,0 г, жиры – 70,0 г, углеводы – 38,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 100 °С. На противень постелить лист пергамента, смазанный оливковым маслом. Помидоры вымыть и разрезать пополам.

2 Разложить помидоры на противне срезом вверх. Посолить, поперчить, посыпать смесью сухих трав, сбрызнуть маслом.
Поставить в духовку и вялить минимум 24 часа. Вяленые помидоры переложить в банку с крышкой и залить оливковым маслом.

Хранить в прохладном месте.

маринованные кабачки



ЧТО НУЖНО:

2 кг кабачков
3 сладких перца
3 зубчика чеснока
100 г соли
1 луковица
15–20 кубиков льда

Для маринада:

500 мл воды
250 мл уксуса
200 г сахара
1,5 ст. л. сухой горчицы
1,5 ст. л. сухого эстрагона
• щепотка шафрана

Время подготовки: 3 часа 10 мин.
Время приготовления: 20 мин.
Объем 3 л
На весь объем: 1523 ккал
белки – 26,7 г, жиры – 8,2 г, углеводы – 325,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачки и перцы вымыть. Кабачки порезать кружками. Перцы очистить от сердцевины и нарезать кольцами. Лук очистить и порезать кольцами. Чеснок очистить и измельчить. Сложить подготовленные овощи в большую миску. Добавить соль и кубики льда. Дать настояться 3 часа.

2 Через 3 часа слить из миски воду. Овощи уложить слоями в банку.

3 Соединить в сотейнике воду, уксус, сахар, горчицу, эстрагон и шафран. Довести до кипения. Залить овощи горячим маринадом. Банку закрыть, дать остыть, переставить в прохладное место.



1



2



3















лечо

ЧТО НУЖНО:

- **3 кг** помидоров
- **2 кг** болгарского перца (красного и зеленого)
- **1 кг** моркови
- **1 кг** лука
- **0,5** стакана уксуса
- **0,5** стакана сахара
- **0,5** стакана растительного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин. + 10 часов
Объем: 3 л
На весь объем: 3252 ккал
белки – 86,0 г, жиры – 108,0 г,
углеводы – 484,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, порезать произвольными кусками и пропустить через мясорубку. Переложить в кастрюлю, довести до кипения, затем уменьшить огонь и готовить, время от времени помешивая, 1 час.

2 Лук и морковь очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой. Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла, быстро обжарить овощи. Уменьшить огонь и готовить, помешивая, 10 мин.

3 Перцы вымыть, разрезать вдоль на 4 части, удалить сердцевину. В широкой кастрюле вскипятить воду, опустить перцы на 2–3 мин. Воду слить.

4 В помидоры добавить уксус, сахар, растительное масло и соль. Выложить лук с морковью и перцы, перемешать. Готовить 15 мин. на среднем огне, периодически помешивая.

5 Горячее лечо выложить в простерилизованные банки и герметично закрыть.

6 Перевернуть банки вверх дном, накрыть пледом и оставить на 8–10 часов. Поставить на хранение в темное прохладное место.

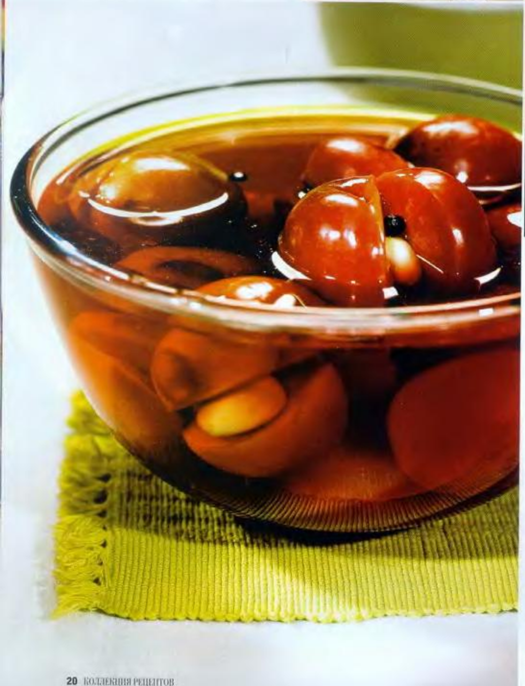
сливы, маринованные с чесноком

Время приготовления: 45 мин. + 8 часов
Объем: 3 л
На весь объем: 870,4 ккал
белки – 5,2 г, жиры – 0 г, углеводы – 212,4 г









ЧТО НУЖНО:

2 кг слив
2–3 головки чеснока
750 г воды
300 г сахара
100 мл уксуса
3 бутона гвоздики
6 горошин душистого перца

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливы вымыть, сделать сбоку надрез и вынуть косточки. Чеснок разобрать на зубчики и очистить. Вложить в каждую сливу вместо косточки зубчик чеснока.

2 Уложить сливы в простерилизованные банки.

3 Вскипятить воду с сахаром, уксусом и пряностями. Залить горячим сиропом сливы и оставить на ночь. На следующий день маринад слить, еще раз вскипятить и залить сливы. Закрыть банки и поставить на хранение.

маринованная фасоль

ЧТО НУЖНО:

500 г стручковой фасоли
4 зубчика чеснока
1 л воды
100 г сахара
1,5 ст. л. соли
50 мл винного уксуса

Время приготовления: 30 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 533,5 ккал
белки – 15,0 г, жиры – 1,5 г, углеводы – 115,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль вымыть, удалить кончики и боковую «ниточку». Опустить в кипящую подсоленную воду на 5 мин. Отбросить на дуршлаг и обдать холодной водой.

2 Сложить фасоль в простерилизованную банку, стараясь поместить стручки вертикально. Сверху положить очищенные зубчики чеснока.

3 Вскипятить воду с сахаром, солью и уксусом. Залить кипящим маринадом фасоль. Герметично закрыть, дать полностью остыть.

Поставить на хранение в темное прохладное место.




1


2


3



перцы, фаршированные капустой



ЧТО НУЖНО:

0,5 кг перцев
1 кг капусты
2 морковки
2 луковицы

На 1 л маринада:

200 мл уксуса Кюне
2 ст. л. сахара
1 ч. л. семян кориандра
1 ст. л. горчичного семени
10 горошин черного перца
4 ст. л. соли

Время подготовки: 2 часа 20 мин.
Время приготовления: 35 мин.
Объем: 3 л
На весь объем: 624,8 ккал
белки – 28,3 г, жиры – 0 г, углеводы – 127,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту вымыть, очистить от верхних листьев и нашинковать очень тонкими полосками. Морковь и лук очистить. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко порезать.

2 Перемешать капусту с морковью и луком, сложить в миску, засыпать 2 ст. л. соли и влить 2 ст. л. уксуса. Оставить на 2 часа при комнатной температуре, время от времени перемешивая.

3 Перцы вымыть, срезать верхушку и удалить сердцевину.

4 Капусту отжать. Плотно уложить ее в подготовленные перцы. Разложить их по простерилизованным банкам.

5 **Приготовить маринад.** Влить оставшийся уксус в сотейник, добавить сахар и оставшуюся соль. На сильном огне довести до кипения, добавить кориандр, горчичные семена и горошины перца. Уменьшить огонь и варить при слабом кипении 5 мин.

6 Влить горячий маринад в банки и сразу же закрыть крышками. Поставить в прохладное темное место. Перцы будут полностью готовы через 2 месяца.

КСТАТИ

Бальзамический уксус Кюне **обладает богатым букетом ароматов и отличается высоким качеством. Его можно использовать как при консервировании, так и в качестве маринада для гриля. Для рыбы и птицы лучше всего подойдет светлый бальзамический уксус, а для мяса – темный.**



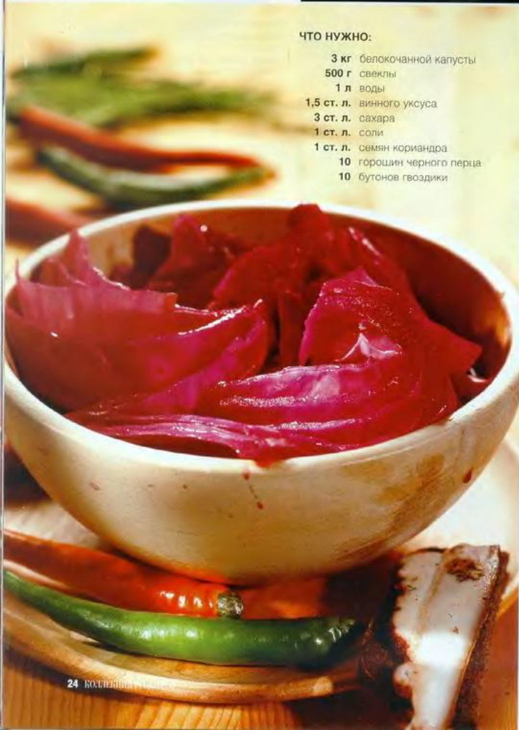
гурийская капуста

Время приготовления: 30 мин. + 5 дней
Объем: 3 л
На весь объем: 1176,5 ккал
белки – 61,5 г, жиры – 0,5 г, углеводы – 231,5 г









ЧТО НУЖНО:

- **3 кг** белокочанной капусты
- **500 г** свеклы
- **1 л** воды
- **1,5 ст. л.** винного уксуса
- **3 ст. л.** сахара
- **1 ст. л.** соли
- **1 ст. л.** семян кориандра
- **10** горошин черного перца
- **10** бутонов гвоздики

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту очистить от верхних листьев, вымыть и разрезать на 6–8 частей, не вырезая кочерыжку. Свеклу вымыть, очистить и нарезать кружками.
В большой широкой кастрюле вскипятить чуть подсоленную воду. Опускать порциями капусту на 2 мин. Шумовкой перекладывать на блюдо. Дать стечь всей воде.

2 Банку вымыть, обсушить полотенцем и простерилизовать в течение 1 мин. Уложить в банку слоями капусту и свеклу.

3 В кастрюлю с водой положить соль, сахар, уксус, кориандр, перец и гвоздику. Довести до кипения и залить маринадом капусту. Поставить под гнет на 5 дней. Затем переставить в прохладное место.

СОВЕТ

Гурийскую капусту можно сделать более острой, добавив 1 очищенный от семян стручок красного острого перца или 5–6 зубчиков чеснока.

яблоки с красной смородиной



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг мелких яблок
500 г красной смородины
• несколько листиков смородины и вишни
600 мл воды
1 ст. л. соли
3 ст. л. сахара

Время приготовления: 25 мин.
Объем: 3 л
На весь объем: 1013 ккал
белки – 9,0 г, жиры – 7,0 г, углеводы – 228,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки вымыть и проколоть деревянной зубочисткой в нескольких местах. Листья смородины и вишни вымыть и обсушить. Смородину вымыть, не снимая с веточек.

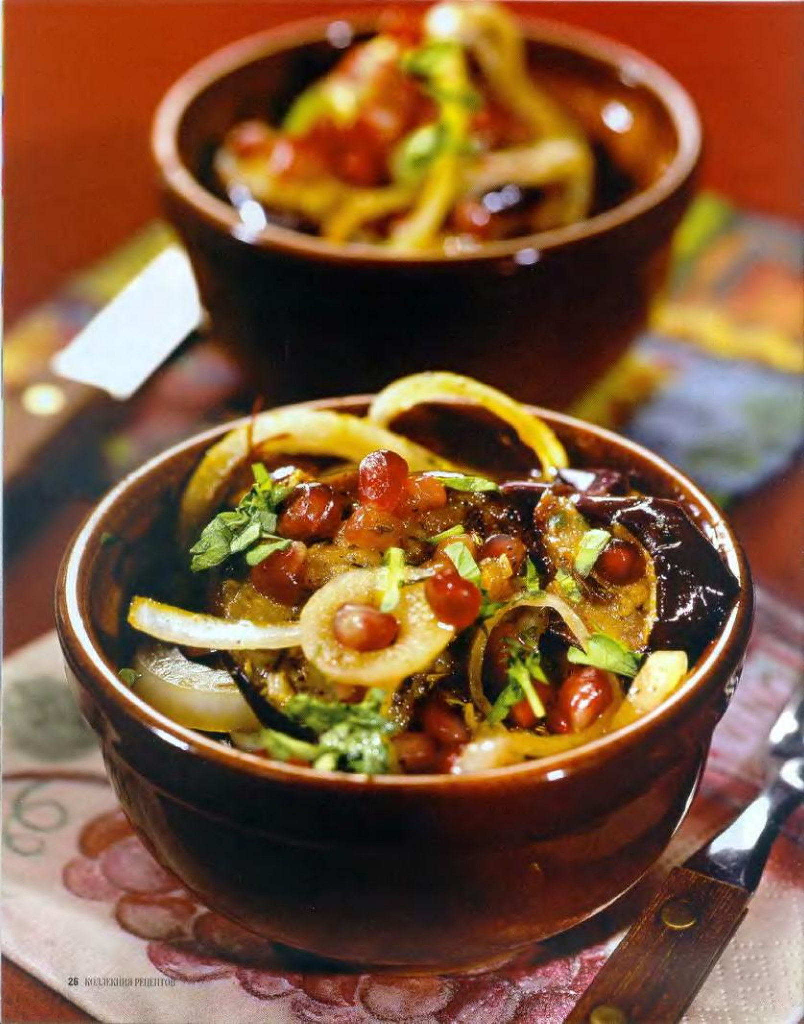
2 Поместить листья на дно простерилизованной банки. Сверху положить смородину и яблоки.

3 Из воды, соли и сахара сварить сироп. Залить горячим сиропом яблоки. Закрыть и поставить на хранение в темное прохладное место.









баклажаны со специями и гранатом

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** баклажанов
- **2** луковицы
- **10** зубчиков чеснока
- **1** большой гранат
- **1 ч. л.** хмели-сунели
- **1 ч. л.** молотых семян кориандра
- • соль, перец по вкусу
- **1** стакан воды
- **0,5** стакана уксуса
- **0,5** стакана растительного масла

Время приготовления: 50 мин. + 24 часа
Объем: 1,5 л
На весь объем: 1292 ккал
белки – 16,9 г, жиры – 101,0 г, углеводы – 78,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть, порезать кружками, поместить в большую миску, присыпать солью и отставить на 20 мин.

2 Промыть баклажаны теплой водой, обсушить салфетками и обжарить порциями в нескольких ложках разогретого растительного масла, по 1,5 мин. с каждой стороны. Сложить в большую широкую емкость.

3 Лук очистить и нарезать кольцами. Гранат надрезать, опустить в миску с водой, аккуратно снять кожицу и извлечь зерна.

4 Добавить к баклажанам лук и зерна граната.

5 **Приготовить маринад.** Чеснок очистить и измельчить. В кастрюле вскипятить воду с уксусом и растительным маслом. Добавить щепотку соли, хмели-сунели и кориандр. Кипятить 3 мин., добавить чеснок, перемешать и снять с огня.

6 Залить горячим маринадом подготовленные баклажаны, перемешать, неплотно накрыть и отставить на сутки. На следующий день баклажаны посолить и поперчить по вкусу. Перемешать, плотно уложить в простерилизованные банки и закрыть. Хранить в холодильнике.


1


2


3

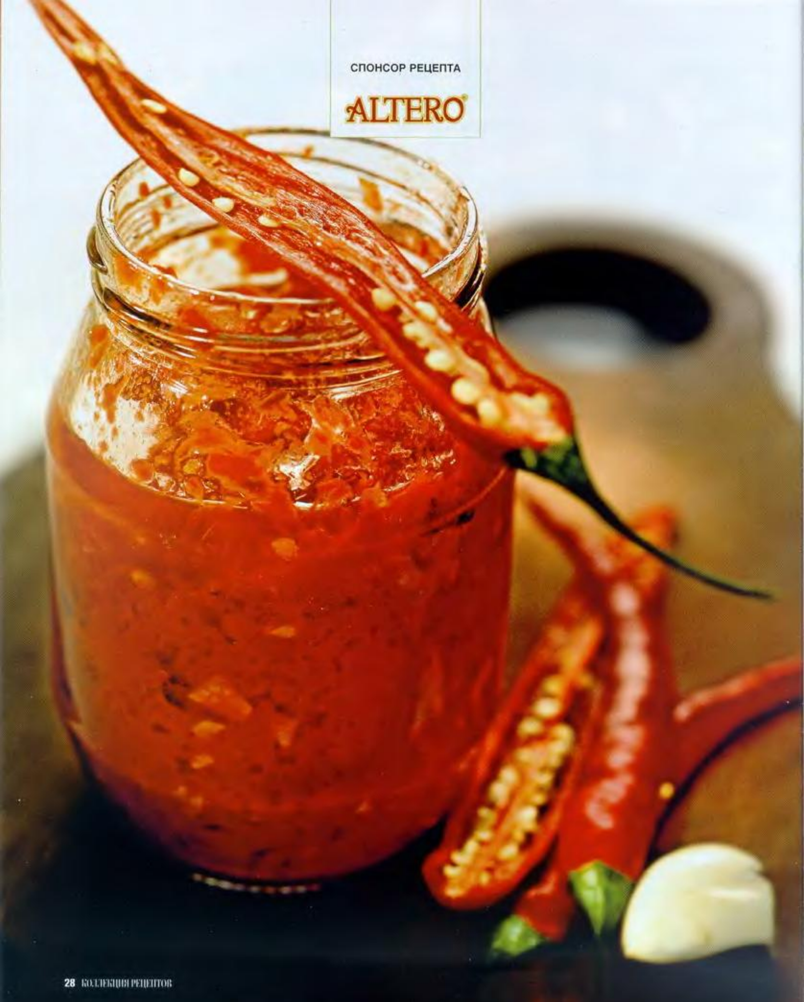

4


5


6

СПОНСОР РЕЦЕПТА

ALTERO



харисса



ЧТО НУЖНО:

1 кг красных острых перцев
1 головка чеснока
50 г кумина
1 ст. л. крупной соли
• **растительное масло Altero Golden**

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Объем: 1 л
На весь объем: 456,4 ккал
белки – 15,6 г, жиры – 34,0 г, углеводы – 22,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать растительным маслом. Перцы перебрать, отбраковав все некачественные плоды. Тщательно вымыть, обсушить. Уложить на противень, сбрызнуть 2 ст. л. растительного масла, накрыть фольгой и поставить в духовку на 40 мин.

2 Вынуть перцы из духовки. Дать остыть до комнатной температуры. Разрезать каждый плод пополам, удалить семена и плодоножки.

*** Есть два способа приготовления хариссы – машинный и ручной. Если вы намерены измельчать перцы в блендере, то кроме семян и плодоножек необходимо удалить и кожицу. Если вы будете резать перцы вручную, то кожицу можно не снимать.**
Харисса, измельченная вручную, – более правильная, но и более трудоемкая. И если вы решились на это, не забудьте надеть при работе с перцем кулинарные перчатки.

3 Измельчить перцы в блендере до консистенции неоднородного пюре.

4 Чеснок очистить и очень мелко порубить. Положить в миску измельченные перцы и чеснок.

5 Кумин растереть с солью и добавить к перцам. Тщательно перемешать.

6 Переложить хариссу в чистую банку. Залить растительным маслом Altero Golden.

Поставить на хранение в прохладное место.

КСТАТИ

Харисса – самая известная североафриканская приправа. Ее можно использовать при приготовлении самых разных блюд, а также подавать как соус к мясу, рыбе и овощам. Харисса может очень долго храниться, если вы зальете ее растительным маслом. Для этого идеально подходит Altero Golden, полезные свойства которого многократно увеличиваются благодаря сочетанию подсолнечного и оливкового масел.





Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158;
Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892, 81034; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо», Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик



новый номер выйдет 10 сентября

ГДЕ КУПИТЬ

• **Приправы и специи «Волшебное дерево»**
Торговая марка «Волшебное дерево»
г. Москва, ул. Иркутская, 3,
тел.: (495) 462-5089

• **Tupperware**
единая справочная,
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

• **Продукция ТМ «Альтеро»**
Можно приобрести в сетевых магазинах самообслуживания, супермаркетах, универсамах

• **Продукция «Кюне»**
Сетевые супермаркеты.
Дистрибьютор – компания «Раритет»,
тел.: 755-9229,
www.raritet-ltd.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№16 (24), август 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овселян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Варвара Емелина,
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Федор Баранков, Лилия Дунаева
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 205 000 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.


2EME
SALON DU
CHOCOLAT
МОСКВА-MOSCOW
фуд
шоу
дегустации
шоу
дефиле
подарки
30 ноября – 2 декабря
Гостиный Двор
2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада
www.foodshow.ru
Официальные партнеры
Tefal
Без твоих идей не обойтись.
Tupperware
Официальный технический партнер
Thinking of you
Electrolux